

# MIX-MATIC 250/500 S

## Cuocitore universale con mescolatore



### ALTE PRESTAZIONI A TUTTO VAPORE

**Mix-Matic S** è un cuocitore ideale per sughi, salse, ragù, besciamelle, ecc., nel quale le cotture possono essere realizzate ad una temperatura regolabile da un minimo desiderato fino ad un massimo di 165°C. Sono così possibili cotture tipiche di pentole e bacinelle o brasiere.

**Mix-Matic S** è dotata di fondo emisferico della pentola e di un sistema di mescolamento automatico per una perfetta miscelazione del prodotto in cottura. Il funzionamento del braccio mescolatore è programmabile in modo continuo o alternato con velocità regolabile in funzione delle specifiche ricette.

Gli ingredienti sia di base che aggiunti, vengono continuamente amalgamati dal mescolatore, evitando che i

più pesanti restino sul fondo della pentola, a garanzia di una completa uniformità di cottura. **Mix-Matic S** è totalmente programmabile, può essere dotata di controllo HACCP e sistema di raffreddamento, inoltre consente un rapido scarico del prodotto tramite l'apposita valvola o per mezzo del ribaltamento automatico della pentola di cottura.

**Mix-Matic S**, facile da pulire, estremamente robusta ed affidabile, è capace di performance ragguardevoli sia sotto il profilo produttivo che qualitativo del prodotto.

**Mix-Matic S**, una risposta vincente alle esigenze di cottura di ogni industria alimentare.

# Wilma

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

# MIX-MATIC 250/500 S

Cuocitore universale con mescolatore

## CARATTERISTICHE

### CONSTRUTTIVE

- Contenitore di cottura a fondo emisferico, interamente in acciaio inox AISI 316.
- Telaio, coperchio, pannellatura e mescolatore in acciaio inox AISI 304.
- Coperchio con dispositivo idraulico di sollevamento, dotato di foro scarico vapori.
- Dispositivo di mescolamento automatico, azionato da motoriduttore.
- Dispositivo idraulico di ribaltamento del contenitore.
- Valvola di scarico inox AISI 304, con attacco DN65, posizionata sul fondo della pentola.

### FUNZIONALI

- Riscaldamento a vapore indiretto. Pressione d'esercizio 8 bar.
- Doppio dispositivo di regolazione della temperatura di cottura.
- Comando elettromeccanico ingresso acqua calda e fredda.
- Dispositivo di mescolamento automatico a velocità variabile.
- Mescolatore dotato di pale fluidodinamiche, smontabile manualmente per la pulizia.
- Dispositivo di sicurezza sul ribaltamento della pentola e sul mescolamento.
- Intercapedine dotata di valvola di sicurezza qualificata, e pressostato di regolazione.
- Quadro comandi a bassa tensione, di tipo analogico con display digitale. Grado di protezione IP55.

### ACCESSORI

Passerella in acciaio inox aisi 304, dotata di piedini regolabili, gradini e calpestio in lamiera antiscivolo.

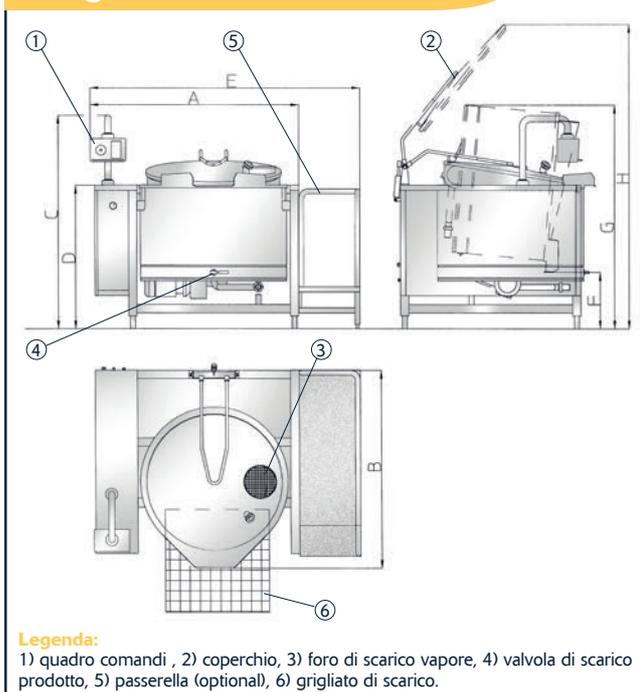
## Dati tecnici

	MIX-MATIC 250 S	MIX-MATIC 500 S
Allacciamento elettrico	230/400V 3ph 50Hz+PE	230/400V 3ph 50Hz+PE
Potenza kW	1,1	4
Allacciamento vapore Ø	3/4"	1"
Pressione (MPa)	0,8	0,8
Cap. massimo di carico lt	250	500
Consumo vapore kg/h	200	300

	DIMENSIONI	
A	1795	2100
B	1534	1920
C	1847	2170
D	1173	1490
E (optional)	2400	2700
F	462	650
G	1735	2270
H	2447	3070

## Disegni tecnici



**Legenda:**

1) quadro comandi , 2) coperchio, 3) foro di scarico vapore, 4) valvola di scarico prodotto, 5) passerella (optional), 6) grigliato di scarico.

### VERSIONE SPECIALE

- Predisposizione apparecchiatura per cottura e successivo raffreddamento del prodotto (cook&chill)  
Dati disponibili su richiesta



APPARECCHIO COSTRUITO  
SECONDO NORME  
ARMONIZZATE E DOTATE DI  
MARCATURA CE.

Azienda con Sistema di gestione per la  
Qualità certificato UNI EN ISO 9001

**Nilma**  
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

**NILMA S.p.A.** Via E. Zacconi, 24/A - 43100 Parma - Tel. +39.0521.785241 - Fax +39.0521.774642 - www.nilma.com • nilma@nilma.it

Nilma si riserva il diritto di apportare, senza obbligo di preavviso, tutte le modifiche e i perfezionamenti tecnici che riterrà necessari